

FICHE PRODUIT

FERMENTS LAMBDA 3 À 15

DEFINITION :

Il s'agit d'un ferment lactique lyophilisé pour fromages et yaourts.

Ce levain a été sélectionné, concentré, lyophilisé pour l'ensemencement direct de la cuve de fabrication.

COMPOSITION :

Ce sont des mélanges de souches de :

-Streptococcus thermophilus, (St)

-Lactobacillus bulgaricus, (Lb)

Ces ferments sont thermophiles, +/- acidifiants et +/- texturants selon les souches, présentées page suivante.

MODE D'EMPLOI :

Optimum de développement : 42°C, minimum 20°C, maximum 48°C.

Pour la fabrication de pâte molle : 1 tube DL 1 pour ensementer 100 à 200 L de lait.

1 tube DL 3.5 pour ensementer 350 à 700 L de lait.

Température d'ensemencement en fabrication pâte molle : de 22 à 37°C.

Pour la fabrication de yaourt : 1 tube DL 1 pour ensementer 20 L de lait pasteurisé.

1 tube DL 3.5 pour ensementer 150 à 180 L de lait pasteurisé.

Température d'ensemencement en fabrication yaourt : de 42 à 43°C.

Durée de culture : incubation de 4h30 à 5h00 environ à 42°C pour un yaourt étuvé

incubation de 5h30 à 6h00 environ à 42°C pour un yaourt brassé.

CONSERVATION :

3 mois à + 4°C ou 2 ans à - 18 °C

	Réf. DL 1	Réf. DL 3,5	Répartition Lb / St	Emploi fromage	Emploi yaourt
Lambda 3	002LCC	002LCD	50% Lb / 50% St	Pâte molle pH de 4,05 en 6h00	Yaourt étuvé, Yaourt brebis
Lambda 5/2	002LEC	002LED	20% Lb / 80% St	Pâte molle, pâte pressée, bleu	Yaourt étuvé, Yaourt brebis
Lambda 5/3	002LEG	002LEH	20% Lb / 80% St	Pâte molle, pâte pressée, bleu	Yaourt étuvé, Yaourt brebis
Lambda 6	002LFC	002LFD	20% Lb / 80% St		Yaourt doux, étuvé ou brassé
Lambda 7	002LGC	002LGD	20% Lb / 80% St		Yaourt doux, étuvé ou brassé
Lambda 8	002LHC	002LHD	20% Lb / 80% St		Yaourt doux, étuvé ou brassé pH 3,90 en 6h00
Lambda 9	002LJC	002LJD	20% Lb / 80% St		Yaourt doux, étuvé ou brassé
Lambda 10	002LPC	002LPD	10% Lb / 90% St		Yaourt très doux, Yaourt chèvre, Yaourt brassé, Yaourt à boire. pH de 4,50 en 6h00
Lambda 11	002LLC	002LLD	20% Lb / 80% St		Yaourt très doux, Yaourt brassé, Yaourt à boire.
Lambda 12	002LQC	002LQD	10% Lb / 90% St		Yaourt très doux, Yaourt chèvre Yaourt brassé, Yaourt à boire. pH de 4,60 en 6h00
Lambda 13	002LSC	002LSD	10% Lb / 90% St		Yaourt très doux, souche rapide Yaourt étuvé, brassé, Yaourt à boire. pH de 4,30 en 6h00
Lambda 14	002LTA	002LTB	10% Lb / 90% St		Yaourt très doux, souche rapide Yaourt brassé, Yaourt à boire.
Lambda 15	002LUA	002LUB	10% Lb / 90% St		Yaourt très doux, Yaourt chèvre Yaourt brassé, Yaourt à boire.

INFO FABRICATION YAOURT:

Lambda 3 : pour yaourt cassant, traditionnel et acide, caractéristique du yaourt type bulgare, conseillé en lait de brebis.

Lambda 5/2 et 5/3 : proche de Lambda 3, souche plus rapide et légèrement différente en goût et texture.

Lambda 6 à Lambda 11 : texturante, post-acidification très faible, peu acide, goût de yaourt doux.

Lambda 10, 12 et 15 sont reconnus très intéressants sur lait de chèvre.

Lambda 12 à Lambda 15 : rapide, texturante, post-acidification très faible, goût de yaourt très doux.

Remarque : Il convient de déguster les yaourts au bout de 3 jours, 10 jours et 20 jours pour sélectionner la souche adaptée à vos goûts et connaître son comportement au cours du vieillissement des produits jusqu'à DLUO.